

En tiempos en los que ya no se sabe dónde comer

Instituciones que promueven la alimentación saludable organizan feria de innovación alimentaria

En tiempos en los cuales los restaurantes, incluyendo los de mayor renombre, se encuentran bajo el ojo de la tormenta por la presencia de roedores y otros bichos en sus instalaciones, el próximo sábado 20 de mayo se realizará un evento de la mayor importancia que demuestra que el buen sabor puede darse la mano con la inocuidad alimentaria y la innovación.

En efecto, la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, el Mercado Saludable de La Molina y la Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios (ASPEC) organizan el “I Encuentro de Jóvenes Innovadores por la Alimentación Saludable” En dicho evento los asistentes podrán degustar una serie de preparaciones elaboradas sobre la base de alimentos oriundos del Perú desde snacks de maíz morado pasando por helados de ajíes, yogurts aflanados, macerados de aguaymanto y granada, empanadas de coca, majares de café, barras energéticas de frutos secos, leches descremada con ajonjolí, néctares de lulo, yacón y tumbo; hasta mermeladas de zanahoria, uva y membrillo. El común dominador de estos alimentos es que son saludables porque mantienen sus propiedades y nutren a quien los consume pero también son innovadores porque incorporan nuevas técnicas en su proceso de elaboración y presentación que dan como resultado la creación de productos originales y sabrosos.

A la par, el evento busca promover las prácticas de inocuidad en el manejo de los alimentos. De este modo, el consumidor tiene la certeza que la comida que ingiere no está contaminada y, por ende, será benéfica para su salud.

“La mayoría de veces se piensa que la mejor comida está en los restaurantes ubicados en las zonas exclusivas de la ciudad pero, como se ha demostrado en los medios de comunicación, tal creencia no es necesariamente cierta. Por eso los consumidores deben aprender a elegir dónde comen pensando no sólo en el buen sabor de los platillos sino también en la higiene y seguridad. Eso es lo que pretendemos difundir en este encuentro”, señaló Fernando Alvarado, Presidente del Consorcio Agroecológico del Perú quien invitó a todos a disfrutar un lindo día comiendo sano y a buen precio.

Por otro lado Crisólogo Cáceres precisó que durante los últimos años ASPEC ha venido recibiendo diversos reclamos sobre productos en mal estado o con bajos estándares de inocuidad; y este tipo de iniciativas, además de superar esas barreras, brinda un valor agregado a los alimentos nativos del país que, en su gran mayoría, son cultivados por los pequeños agricultores del Perú.

“El aprovechamiento de nuestra biodiversidad y el conocimiento del valor nutritivo, la calidad y la inocuidad de los alimentos deben difundirse para que los consumidores realicen una elección de un alimento saludable. Nuestra Escuela Profesional de Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UNMSM, realiza actividades de extensión universitaria y proyección social a fin de difundir y promover la alimentación saludable, vinculándonos con la sociedad civil, en alianza con otras instituciones del país. En esta oportunidad en el marco de la celebración del IX Aniversario de la Escuela de Ciencia de los Alimentos, los profesores y alumnos estaremos participando de este “I Encuentro de Jóvenes Innovadores por la Alimentación Saludable”, cumpliendo uno de los fines de la universidad, vincular en forma activa y dinámica a la universidad y la comunidad.” Señaló la Dra. Gladys Constanza Arias Arroyo, Directora de la Escuela Profesional de Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UNMSM.